

Mitonné de poulpe sauce aux olives citron confit

Ingrédients

- 400 g de poulpe
- Huile d'olive vierge extra Délicate Tramier
- Sauce aux olives « Citron confit »
- Pignons de pin
- Basilic
- Ciboulette
- Feuilles de roquette
- Persil plat
- Échalotes
- Citron vert
- Sel et poivre

Pour l'écrasé de pommes de terre

- 600 g de pommes de terre
- Huile d'olive vierge extra Délicate Tramier
- Échalotes
- Beurre doux
- Ciboulette

- 4 pers.
- 40 Min.
- 45 Min.

Réalisation de l'écrasé de pommes de terre :

Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur.

Écraser les pommes de terre à la fourchette lorsqu'elles sont cuites.

Dans une poêle anti-adhésive, faire chauffer un peu d'huile, ajouter l'écrasé de pommes de terre.

Ajouter les échalotes émincées, mélanger.

Ajouter le beurre, mélanger à nouveau. Saler, poivrer.

Ajouter la ciboulette ciselée et mélanger de façon à répartir la ciboulette de manière homogène.



Réalisation du mitonné de poulpe :

Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile pour y faire suer le poulpe.

Ajouter l'échalote émincée, mélanger.

Saler, poivrer. Ajouter les pignons de pin, mélanger à nouveau.

Verser 3 c.à.s de sauce aux olives « Citron confit », mélanger délicatement.



Le dressage :

Dans une assiette, placer un moule circulaire. Déposer l'écrasé de pommes de terre jusqu'à la moitié de votre moule.

Ajouter et mélanger la ciboulette ciselée à votre mitonné de poulpe

Recouvrir l'écrasé avec votre préparation de poulpe et de sauce aux olives.

Retirer délicatement le moule circulaire.

Ajouter trois c-à-c de sauce aux olives chauffée au bain-marie autour de votre mitonné en les répartissant joliment et en les recouvrant de basilic ciselé en lamelles.

Déposer quelques feuilles de roquette sur le mitonné pour apporter un peu de fraîcheur et de couleur à votre assiette.

Ajouter un peu de parmesan râpé, ainsi que du zeste de citron vert également râpé.

Arroser le tout d'un trait d'huile d'olive « Délicate ».

C'est prêt! Bonne dégustation ☐